MOCHA ICE FLOAT

ZUTATEN FÜR 1 GLAS:

- 1 Sachet Krüger Signature Blend Mocha (18 g)
- 150 ml heißes, nicht kochendes Wasser (ca. 80 °C)
- 1 Kugel hochwertiges Vanilleeis
- wenige Eiswürfel (2-3 Stk.)
- Schokosirup zum Glas verzieren

Optional: Schokoraspeln oder Mini-Schokodrops als Topping

1. Signature Mocha anrühren
Den Inhalt des Mocha Sachets in einer Tasse oder einem kleinen Krug mit Ausschank mit 150 ml heißem Wasser anrühren. Wichtig: Ca. 60 Sekunden ruhen lassen, damit sich der Schaum stabilisiert.

2. Glas vorbereiten
Ein neues, großes Glas mit wenigen Eiswürfeln füllen und den oberen Rand mit Schokosirup im Drip-Effekt verzieren.

3. Drink aufbauen
Eine große Kugel Vanilleeis auf die Eiswürfel setzen. Den angerührten Mocha vorsichtig ins Glas gießen – langsam und seitlich am Eis vorbei und nicht direkt auf die Eiskugel. So bleibt die entstandene Schaumkrone erhalten und der Mocha läuft cremig um das Eis herum.

4. Servieren und Genießen
Mit Schokoraspeln oder Mini-Schokodrops toppen und genießen.

PROFI-TIPPS FÜR PERFEKTES GELINGEN:

1. **Wasser nicht zu heiß:** Maximal 80 °C, so kühlt der Mocha schneller etwas aus und das Eis schmilzt nicht zu schnell.
2. **Mocha kurz ruhen lassen:** Nach dem Anrühren 1 Minute stehen lassen, damit der Schaum stabil bleibt.
3. **Seitlich eingießen:** Mocha langsam über die Glaswand hineingießen, nicht direkt aufs Eis – so bleibt der Schaum erhalten.
4. **Hochwertiges Eis verwenden:** Dieses ist besonders cremig, schmilzt daher langsamer und verfeinert den Mocha.
5. **Eissorte nach Belieben:** Statt Vanille- kann auch Schokoladeneis oder eine andere Eissorte ohne Stückchen genutzt werden.